



Azienda agricola in Galliate (NO), coltivazione di cereali per la trasformazione in farine e coltivazione di zafferano.

Figlio di agricoltori, un diploma di perito agrario, dopo 20 anni alle dipendenze nel settore della grande distribuzione, ho sentito il bisogno di riavvicinarmi alle mie origini: la terra. Ho quindi iniziato la conduzione dell'azienda di famiglia ad indirizzo cerealicolo (mais, soia, frumento) ma, fin da subito, ho deciso di coltivare la terra per ottenere **prodotti di qualità** e non per la quantità.

Sono stato conquistato da una coltivazione un tempo legata al territorio: il **mais Ottofile**, un'antica varietà che ormai era stata dimenticata e che un gruppo di agricoltori dell'Associazione Antichi Mais Piemontesi si occupa di tutelare.

Ho scoperto così che molte varietà di cereali sono state abbandonate solo perché non raggiungevano rese quantitative elevate e non si adattavano alle esigenze delle industrie di trasformazione.

Con la coltivazione di cereali antichi (**mais Ottofile** e **Pignoletto**, frumento **Gentilrosso** e **Verna**) ho potuto recuperare quei sapori tradizionali, sostenibili e naturali di una produzione artigianale d'eccellenza.

Ho inoltre introdotto con successo nel territorio di Galliate la coltivazione di una spezia insolita: lo **zafferano**. È un tipo di coltivazione che richiede molto lavoro manuale dall'impianto dei bulbi, alla raccolta dei fiori e alla sfioratura. E in un territorio vocato alla tradizione del riso, come quello di Novara e provincia, lo zafferano trova facilmente utilizzo: non solo il classico risotto, ma anche altri abbinamenti culinari nei dolci, nei biscotti e nel gelato.

Dal 2015 l'azienda agricola è accreditata Campagna Amica (Coldiretti), socio produttore dell'Associazione Antichi Mais Piemontesi e aderisce al marchio Ticino Valley.

CONVENZIONE RISERVATA SOCI

NOVADEA

SCONTO 10%

cumulabile con altre promozioni in corso

Valido per:

acquisti effettuati sul sito www.rabellotti.it
inserendo il codice promozionale “NOVADEA”
nessun importo minimo di acquisto
(lo sconto non si applica alle spese di spedizione)

acquisti effettuati presso nostro stand nei mercatini di
Novara – Galliate – Cameri – Nova Milanese – Cinisello B. - Gallarate
(elenco completo e date su www.rabellotti.it/mercati-e-fiere)
presentando la tessera; lo sconto si applica al prezzo esposto

Valido:

su tutti i prodotti presenti nel sito internet
su tutti i prodotti esposti nei mercatini



FARINE DI GRANO TENERO MACINATE A PIETRA

Grano tenero coltivato nei terreni dell'azienda, nel Comune di Galliate (NO), senza l'utilizzo di diserbanti chimici, viene macinato a pietra per produrre farine tipo 1, tipo 2 ed integrale.

La principale caratteristica della macina a pietra è la lavorazione a bassa velocità, per preservare le proprietà organolettiche e nutrizionali delle farine.

Le farine macinate a pietra contengono il prezioso germe del grano, le fibre e nutrienti che con il processo di raffinazione industriale andrebbero inevitabilmente perduti.

I prodotti ottenuti da farine macinate a pietra garantiscono un'alimentazione più sana ed equilibrata.

Utilizzo: per pane, pizza, dolci, pasta fresca

Disponibile in confezioni da **1 Kg Euro 2,80**





FARINA DI GRANO SARACENO MACINATA A PIETRA

Il grano saraceno è una pianta erbacea che appartiene alla famiglia delle poligonacee. Nei piani colturali aziendali viene inserito in successione dopo frumento, utilizzando varietà precoci che compiono il ciclo in 70-80 giorni.

Il frutto è un piccolo achenio, di forma piramidale che, a maturazione, assume colore scuro. Il grano saraceno è ricco di sali minerali (ferro, zinco, selenio) oltre che fonte di proteine, amminoacidi essenziali (lisina, treonina, triptofano) e antiossidanti.

La farina che si ottiene con macina a pietra, è ottima per la preparazione di prodotti dolci e salati come pane, pizza, sfoglie, pasta fresca, torte e biscotti, utilizzandola anche in miscela con altre farine (es. grano tenero)

Il grano saraceno è naturalmente ***privo di glutine***.

Disponibile in confezioni da **500g Euro 2,80**





GALLETTE DI MAIS 3 CHICCHI

Da un'accurata miscela di pregiati mais vitrei (Belgrano e gli antichi mais piemontesi Ottofile e Pignoletto) si ottengono per pressione a caldo delle ottime gallette.

Le gallette sono ideali come sostituto del pane o come snack, leggere e gustose, si possono consumare anche con l'aggiunta di formaggi cremosi, composte, salse, miele e confetture.

Ingredienti: solo i nostri migliori chicchi di mais e sale.

I mais antichi Ottofile e Pignoletto, sono ancora raccolti in campo a mano, scartocciati in azienda e fatti essiccare al sole

Confezioni da **90g Euro 2,50**





ZAFFERANO PURO IN STIMMI

Lo zafferano è una bulbacea che fiorisce in autunno. I fiori vanno raccolti manualmente quando ancora i petali sono chiusi.

In giornata si lavorano estraendo i tre stimmi rossi. Dopo l'essiccazione che avviene anch'essa in giornata, lo zafferano è pronto all'utilizzo e si presenta di un bel colore rosso intenso.

Il tipo di coltivazione e la raccolta manuale, comportano un grande impiego di ore di lavoro e questo influisce sull'elevato prezzo della spezia.

E proprio questo elevato costo ha indotto alla commercializzazione sotto forma di polvere, spesso adulterata con prodotti meno pregiati, come curcuma, cartamo e zafferano africano.

Per questo la presentazione in pistilli è garanzia di purezza e di un sapore più intenso.

Lo zafferano in stimmi si utilizza mettendolo in infusione 1 ora prima in acqua

Dosi: 0,30g per 8 porzioni di risotto

Disponibili in vasetti di vetro da **0,30g Euro 8,50 – 0,50g Euro 14,00**



Disponibile anche:

Farina di mais Antico Ottofile 750g Euro 3,80

Farina di mais 3 Chicchi 750g Euro 3,50

Farina fumetto di mais 500g Euro 2,80

Riso Carnaroli sbramato a pietra 1Kg Euro 4,00

Elenco date, orari ed indirizzi mercatini e fiere:

www.rabellotti.it/mercati-e-fiery

Ricette e consigli di utilizzo

www.rabellotti.it



Azienda Agricola Rabellotti Stefano
via Quintino Sella 100 - 28066 Galliate (NO)

Tel. 3487608463

www.rabellotti.it

Social:



www.facebook.com/rabellotti.stefano



www.instagram.com/rabellotti_stefano